



**TÊTE DE MOINE** 

FROMAGE DE BELLELAY

*Goûtez au printemps avec la*  
**TÊTE DE MOINE AOP**



Suisse. Naturellement.

Les Fromages de Suisse.

[www.fromagesdesuisse.be](http://www.fromagesdesuisse.be)



## AVANT-PROPOS

L'origine de la Tête de Moine AOP est entourée de mystère. Au 12<sup>ème</sup> siècle, selon la légende, l'abbé de Moutier-Grandval se serait perdu pendant une chasse.

Dans une clairière dans la forêt, il a alors fait la promesse de fonder un monastère s'il retrouvait son chemin. L'Abbaye de Bellelay a ainsi vu le jour en 1136. Le fromage que les moines de l'Abbaye fabriquaient avait une telle réputation qu'il servait de monnaie d'échange pour payer les taxes annuelles. A la fin du 18<sup>ème</sup> siècle, ce fromage fut baptisé « Tête de Moine », soit par comparaison du fromage à racler à la tonsure d'un moine, soit par l'assimilation d'une quantité de fromages « par tête de moine » stockée à l'Abbaye.

Ce fromage à pâte pressée demi-cuite, star des plateaux de fromages, est préparé à partir de lait cru entier. Il est servi en raclant la surface de la pâte avec une Girolle®, un appareil permettant de faire de délicates « rosettes ».

Savoureuse sur un plateau ou comme en-cas, la Tête de Moine AOP convient également très bien dans de délicieux plats, par exemple dans une tarte avec des poireaux et du bacon fumé, pour finaliser une salade Caesar surprenante, mais aussi râpé sur un carré d'agneau en croûte d'herbes libérant les saveurs uniques de la Tête de Moine AOP.

Goûtez au printemps avec la savoureuse Tête de Moine AOP !

L'équipe Switzerland Cheese Marketing

Editeur : Switzerland Cheese Marketing Benelux, Rue de la Glacière 21-23, 1060 Bruxelles

Auteure : Marie-Claire Quittelier

Photographe : Tom Swalens

Food stylist : Debby De Mangelaere

## SOMMAIRE

FINANCIERS AUX FIGUES ET TÊTE DE MOINE AOP .....	7
FIGUES FARCIES AU CANARD FUMÉ ET TÊTE DE MOINE AOP .....	9
TARTELETTES AUX TOMATES CERISES ET ROSETTES DE TÊTE DE MOINE AOP .....	11
CHUTNEY DE POIRES AU PAIN D'ÉPICES ET TÊTE DE MOINE AOP .....	13
CÈUFS AU LARD FAÇON CUPCAKES ET ROSETTES DE TÊTE DE MOINE AOP .....	15
SALADE CAESAR ET ROSETTES DE TÊTE DE MOINE AOP .....	17
TARTE PAYSANNE AU LARD FUMÉ, POIREAUX ET TÊTE DE MOINE AOP.....	19
CARRÉ D'AGNEAU EN CROÛTE D'ÉPICES ET TÊTE DE MOINE AOP.....	21





## FINANCIERS AUX FIGUES ET TÊTE DE MOINE AOP

Pour 12 petits financiers

Préparation : 15 min

Cuisson : 15 min

Facile

- 
- |                                             |                                 |
|---------------------------------------------|---------------------------------|
| • 50 g de poudre d'amandes                  | • 5 blancs d'œufs               |
| • 100 g de farine                           | • 6 figues séchées, en quarts   |
| • 1 càc de chaque : thym et romarin, hachés | • poivre                        |
| • 180 g de beurre salé, fondu               | Garniture :                     |
| • 1 càc de miel liquide                     | • rosettes de Tête de Moine AOP |
- 

1. Préchauffez le four à 200 °C. Dans un récipient, mélangez la poudre d'amandes avec la farine, le thym et le romarin. Poivrez. Ajoutez le beurre fondu et le miel aux ingrédients secs. Montez les blancs d'œufs en neige. Incorporez-les délicatement à la pâte.
2. Remplissez des moules à mini-muffins aux  $\frac{3}{4}$ . Déposez les figues sur la pâte. Faites cuire 15 à 20 minutes jusqu'à ce que les financiers soient légèrement dorés.
3. Laissez refroidir les financiers sur une grille à pâtisserie. Décorez avec des rosettes de Tête de Moine AOP.





## FIGUES FARCIES AU CANARD FUMÉ ET TÊTE DE MOINE AOP

Pour 4 personnes  
Préparation : 10 min  
Facile

- 4 figues fraîches
- 2 figues séchées, hachées
- 6 tranches de canard fumé, hachées
- 4 rosettes de Tête de Moine AOP
- sel, poivre

1. Coupez la calotte des figues fraîches. Réservez-les. Evidez les figues à l'aide d'une petite cuillère. Hachez la chair. Dans un récipient, mélangez la chair des figues fraîches avec les figues séchées et le canard. Salez et poivrez.
2. Farcissez les figues évidées. Garnissez de rosettes de Tête de Moine AOP.
3. Déposez les calottes sur les figues.





## TARTELETTES AUX TOMATES CERISES ET ROSETTES DE TÊTE DE MOINE AOP

Pour 4 tartelettes  
Préparation : 15 min  
Cuisson : 15 min  
Facile

- 
- 150 g de tomates cerises (avec pédoncule)
  - 1 filet d'huile aux piments
  - 1 pâte feuilletée, prête à l'emploi
  - 1 càc de beurre
  - 2 càs de pesto maison ou prêt à l'emploi
  - sel, poivre
- Garniture :
- 4 rosettes de Tête de Moine AOP
  - feuilles de basilic
- 

1. Préchauffez le four à 180 °C. Enrobez les tomates d'huile aux piments, de sel et de poivre. Faites sauter les tomates environ 3 minutes dans une poêle chaude. Laissez égoutter. Réservez.
2. Confectionnez 4 carrés dans la pâte feuilletée. Déposez la pâte dans des moules carrés beurrés. Piquez à l'aide d'une fourchette. Répartissez le pesto sur les fonds des tartelettes et ensuite les tomates. Faites cuire 12 minutes.
3. Démoulez les tartelettes. Décorez de rosettes de Tête de Moine AOP et de feuilles de basilic.

*Accompagnez d'une salade de roquette, vinaigrette au balsamique.*





## CHUTNEY DE POIRES AU PAIN D'ÉPICES ET TÊTE DE MOINE AOP

Pour 4 personnes  
Préparation : 15 min  
Cuisson : 2 min  
Facile

---

Chutney de poires :

- 2 poires, épluchées, coupées en segments
- 1 càc de gingembre, râpé
- zestes + jus d'½ citron
- 2 càs de sucre de canne
- 1 pointe de noix de muscade
- 1 pointe de clou de girofle en poudre
- 1 pointe de poivre de Cayenne
- 4 fines tranches de pain d'épices
- 8 rosettes de Tête de Moine AOP

- 
1. Chutney de poires : faites chauffer dans un poêlon, les poires, le gingembre, les zestes et le jus de citron, le sucre de canne, la noix de muscade, le clou de girofle et le poivre de Cayenne.
  2. Laissez cuire pendant 2 minutes.
  3. Déposez les tranches de pain d'épices sur les assiettes. Garnissez avec le chutney de poires. Décorez avec les rosettes de Tête de Moine AOP.





## ŒUFS AU LARD FAÇON CUPCAKES ET ROSETTES DE TÊTE DE MOINE AOP

Pour 4 personnes  
Préparation : 10 min  
Cuisson : 20 min  
Facile

- 
- 4 œufs
  - 1 échalote, émincée
  - 1 càs de ciboulette, ciselée
  - 4 fines tranches de lard pour petit déjeuner
  - sel, poivre
- Garniture :
- rosettes de Tête de Moine AOP
- 

1. Préchauffez le four à 180 °C. Battez les œufs avec l'échalote et la ciboulette dans un récipient. Salez et poivrez.
2. Garnissez les parois intérieures d'un moule à cupcakes de tranches de lard. Versez le mélange à base d'œufs jusqu'à mi-hauteur. Faites cuire environ 20 minutes.
3. Démoulez les œufs. Garnissez de rosettes de Tête de Moine AOP. Dégustez tiède.





## SALADE CAESAR ET ROSETTES DE TÊTE DE MOINE AOP

Pour 4 personnes  
Préparation : 10 min  
Cuisson : 4 min  
Facile

### Sauce Caesar :

- 2 jaunes d'œufs
- ½ càc de moutarde de Dijon
- 4 càs d'huile d'olive
- 4 gousses d'ail, hachées
- 6 à 8 anchois à l'huile d'olive, écrasés
- 1 càc de sauce anglaise
- 1 càs de vinaigre de vin rouge

- 1 salade romaine, coupée en lanières
- 1 poignée de persil plat, haché
- 300 g de filet de poulet rôti ou grillé, coupé en dés
- 12 anchois à l'huile d'olive, coupés en lanières
- sel, poivre

### Garniture :

- 20 rosettes de Tête de Moine AOP

### Croûtons :

- 2 càs d'huile d'olive
- 1 càc de poudre d'ail
- 1 poignée de dés de pain rassis

1. Sauce Caesar : mélangez dans un bol, les jaunes d'œufs avec la moutarde et ajoutez lentement l'huile d'olive. Ajoutez les gousses d'ail mélangées aux anchois écrasés. Versez la sauce anglaise et mélangez. Terminez par le vinaigre de vin rouge. Salez et poivrez. Réservez au frais.
2. Croûtons : mélangez dans un récipient, l'huile d'olive à la poudre d'ail. Enduisez les dés de pain à l'huile parfumée. Faites-les revenir dans une poêle chaude. Réservez.
3. Mélangez dans un saladier, la sauce Caesar avec la salade romaine et le persil plat. Répartissez sur les assiettes avec le poulet et les anchois. Décorez de croûtons et de rosettes de Tête de Moine AOP.





## TARTE PAYSANNE AU LARD FUMÉ, POIREAUX ET TÊTE DE MOINE AOP

Pour 4 personnes  
Préparation : 20 min  
Cuisson : 26 min  
Facile

- 
- 1 càs d'huile d'olive
  - 1 oignon, émincé
  - 2 poireaux, coupés en longueur
  - 6 fines tranches de lard fumé
  - 1 pâte brisée prête à l'emploi
  - 100 g de Tête de Moine AOP, râpée + quelques rosettes
  - 2 càs de chapelure
  - 2 œufs
  - 1 dl de lait
  - 1 pointe de noix de muscade
  - 1 gousse d'ail, hachée
  - sel, poivre
- 

1. Préchauffez le four à 200 °C. Faites revenir l'oignon dans l'huile chaude. Réservez. Faites cuire les poireaux 6 minutes à la vapeur. Réservez. Faites dorer les tranches de lard dans la poêle. Réservez. Etalez la pâte avec le papier cuisson dans un moule à tarte. Piquez le fond à l'aide d'une fourchette. Parsemez le fond de Tête de Moine AOP râpée puis de chapelure.
2. Battez légèrement les œufs et mélangez au lait. Salez, poivrez, ajoutez la noix de muscade et l'ail. Versez sur le fond de tarte. Recouvrez avec les oignons, les poireaux et les tranches de lard. Faites cuire 20 minutes.
3. Laissez refroidir sur une grille à pâtisserie. Garnissez avec des rosettes de Tête de Moine AOP.

*Délicieux avec une salade de mâche parfumée au vinaigre balsamique.*





## CARRÉ D'AGNEAU EN CROÛTE D'ÉPICES ET TÊTE DE MOINE AOP

Pour 4 personnes  
Préparation : 15 min  
Cuisson : 18 min  
Repos : 10 min  
Facile

Croûte d'épices :

- 175 g de Tête de Moine AOP, râpée
- 3 càs de chapelure
- 3 jeunes oignons, hachés
- 1 càs de thym frais, haché
- 1 càs de romarin frais, haché
- 1 gousse d'ail, hachée
- 1 + 1 + 1 càs d'huile d'olive
- 1 blanc d'œuf
- 600 g de carré d'agneau
- sel, poivre

1. Préchauffez le four à 175 °C.

Croûte d'épices : mélangez dans un récipient, la Tête de Moine AOP avec la chapelure, les jeunes oignons, le thym, le romarin, l'ail, 1 càs d'huile d'olive et le blanc d'œuf. Salez et poivrez. Réservez.

2. Enrobez le carré d'agneau avec 1 càs d'huile d'olive. Appliquez ensuite la croûte d'épices. Placez le carré d'agneau dans un plat allant au four enduit de l'huile d'olive restante. Faites cuire 14 à 16 minutes couvert de papier alu. Poursuivez la cuisson à découvert pendant 4 minutes. Enroulez-le ensuite dans le papier alu et laissez reposer 10 minutes.

3. Tranchez le carré entre les côtes. Répartissez les tranches sur les assiettes.

*Délicieux avec un röstli et un méli-mélo de mange-tout, haricots, asperges vertes, petites pommes de terre nouvelles et mini-navets.*

# TÊTE DE MOINE AOP

De la fleur des pâturages à la fleur de fromage

## LE SEUL FROMAGE QUI SE RACLE

La place particulière de ce fromage vient, entre autres, de son mode original de coupe. Il ne se tranche pas mais se racle finement à l'aide d'une Girolle® pour donner de fines rosettes délicates. Et puis, il y a aussi son lieu d'origine : une abbaye. C'est en effet dans l'Abbaye de Bellelay qu'il est né. Baptisé à l'origine Fromage de Bellelay, on lui donne le nom de Tête de Moine à la Révolution française en raison de sa ressemblance avec la tonsure monacale.

## UNE PLANCHETTE D'ÉPICÉA POUR UN ARÔME SUBTIL

Enfin, une dernière particularité de ce fromage décidément pas comme les autres est de développer la subtilité de ses arômes sur une planchette d'épicéa. Une méthode d'affinage originale. Elle donne, au même titre que l'herbe aromatique broutée par les vaches du Jura suisse, un caractère inimitable à la Tête de Moine AOP qui peut se conserver longtemps sous sa cloche si elle n'est pas savourée avant.



  
**TÊTE DE MOINE**   
FROMAGE DE BELLELAY

[www.tetedemoine.ch](http://www.tetedemoine.ch)



# TÊTE DE MOINE



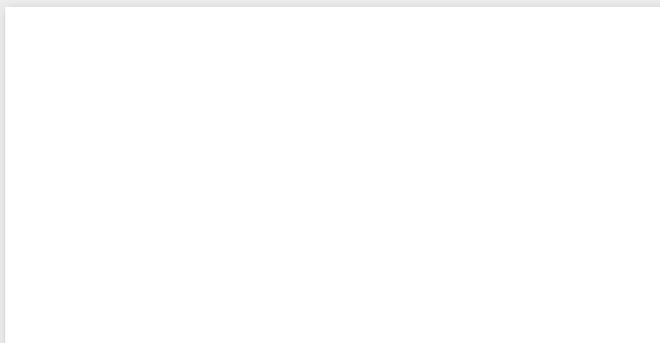
FROMAGE DE BELLELAY



**RETROUVEZ D'AUTRES RECETTES SUR NOTRE SITE**

[www.fromagesdesuisse.be](http://www.fromagesdesuisse.be)

**VOTRE SPÉCIALISTE**



Régalez-vous avec **LES FROMAGES DE SUISSE**  
et collectionnez les 5 mini-livres de recettes



Suisse. Naturellement.

**Les Fromages de Suisse.**

[www.fromagesdesuisse.be](http://www.fromagesdesuisse.be)

